

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИВАНОВСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ПОЧУ

«Ивановский кооперативный техникум»

 Л.Я. Хуртина

« 24 » 08 2022

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**  
**УЧЕБНАЯ, ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (по профилю специальности),**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (преддипломная)**  
код, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания

квалификация техник-технолог  
очная форма обучения

Иваново, 2022

**РАССМОТРЕНА:**


на заседании методической цикловой комиссии товароведно-технологических дисциплин

Протокол № 1  
«11» 08 2012г.

Председатель МКК  
  
Г.В. Краева

**СОГЛАСОВАНО:**

Заместитель директора по учебно – методической работе

 Е.Н. Рыжова  
«31» 08 2012г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Ответственный за практику

 А.С. Почерникова  
«31» 08 2012г.

**СОГЛАСОВАНО:**

Индивидуальный предприниматель в сфере общественного питания

 А.В. Исаев  
«4» 08 2012г.



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>	11
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>	20
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ</b>	22

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ), ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ(ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа учебной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной) практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», квалификация- Техник-технолог, УГС – 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, (уровень базовой подготовки) в части освоения профессионального цикла.

## **1.2. Место программы производственной (профессиональной) практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

-Учебная практика УП.00;

-Производственная практика (по профилю специальности) ПП.00;

-Производственная практика (преддипломная) ПДП.00 относятся к профессиональному циклу (П.00).

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности)

## **1.3. Цели и задачи программы производственной (профессиональной) практики, требования к результатам освоения программы производственной, (профессиональной) практики специальности технология продукции общественного питания.**

### **ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

### **ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;

контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

### **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

#### **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

### **ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

### **ПМ.06 Организация работы структурного подразделения**

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;

В результате освоения программы производственной (по профилю специальности) практики обучающийся должен **уметь:**

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;
- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

## **ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- приготовления основных супов и соусов
- обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
- обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- = иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок
- приготовления сладких блюд; приготовления напитков;

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен **уметь**:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд



**ПМ 08. Организация кооперативного дела и предпринимательства  
иметь практический опыт:**

создания и организации кооперативного дела и предпринимательства

**уметь:**

- определять миссию, цели и задачи организации кооперативного дела и предпринимательства;
- выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать сферу деятельности;
- применять основные технологии коллективной генерации идей;
- обладать стратегическим видением в своем предметном поле деятельности;
- применять законы развития в своем предметном поле;
- применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранной деятельности;
- создать свою востребованность и спрос на себя, свои продукты, услуги
- разрабатывать маркетинговую стратегию кооперативного дела;
- реализовывать клиентоориентированный подход в деятельности;
- осуществлять эффективные внешние и внутренние коммуникации;
- разрабатывать структуру бизнес-плана;
- осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;
- разрабатывать и проводить бизнес-презентацию;
- применять законодательные акты при организации кооперативного дела;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательства;
- оформлять документы для организации и ведения кооперативного дела;
- обосновывать выбор оптимальной системы налогообложения;
- заключать гражданско-хозяйственные договоры для ведения кооперативного дела, малого и среднего бизнеса;
- отбирать персонал с учетом требований организации;
- формировать организационную структуру и корпоративный имидж кооперативного дела;
- планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска;
- налаживать и поддерживать систему эффективной 3-Д оценки;
- определять экономические показатели эффективности деятельности;
- владеть инструментами самоменеджмента;
- сохранять преимущества дела (кооперативного), модернизируя его.

**знать:**

- природу происхождения, миссию, цели, задачи, основы организации, деятельности, развития и ценности потребительской кооперации;
- источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;
- методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;
- значение, структуру, требования к разработке и содержание бизнес-плана;

- законодательные основы создания и ведения предпринимательской деятельности;
- эффективную систему, технологий и инструменты коммуникации с работниками, пайщиками, жителями, властью;
- виды систем налогообложения и порядок постановки на налоговый учет;
- источники формирования имущества и трудовых ресурсов организуемого кооперативного дела;
- технологии ведения деятельности;
- методы оценки и отбора персонала;
- инструментарий эффективного маркетинга и самоменеджмента;
- показатели эффективности работы организации;
- организационные структуры, органы управления и контроля;
- систему эффективной 3-Д оценки;
- виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;
- типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками;
- особенности формирования корпоративной культуры.

В результате освоения программы учебной и производственной (по профилю специальности) практики формируются компетенции (из перечня компетенций по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»), такие как:

Техник - технолог должен обладать **общими компетенциями** включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Техник - технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

#### **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

#### **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

#### **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

#### **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### **Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

#### **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

#### **Организация кооперативного дела и предпринимательства**

ПК 8.1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.

ПК 8.2. Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.

ПК 8.3. Планирование основных и производственных показателей в кооперативном деле для малого и среднего бизнеса.

ПК 8.4. Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.

ПК 8.5. Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью.

Программа учебной и производственной (по профилю специальности) практики осваивается со 2 курса в течение всех последующих курсов, формой итогового контроля является зачёт, дифференцированный зачет.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы практики:**

- Учебная практика – 9 недель (324ч.);
- Производственная практика (по профилю специальности) – 22 недели (684 ч.);
- Производственная(преддипломная) практика-4 недели (144 ч)

В результате освоения профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих и должностям служащих обучающемуся присваивается профессия – *повар 3, 4, 5 разряда.*

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план и содержание производственной (по профилю специальности) практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.01</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		<b>108</b>	
УП.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	1 Разработка ассортимента полуфабрикатов овощей и грибов для сложных блюд;		
	2 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для сложных блюд.		
	3 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов		
	4 Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;		
	5 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.		
	6 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы		
	7 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;		
	8 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.		
	9 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса		
	10 Разработка ассортимента полуфабрикатов птицы для сложных блюд;		
	11 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, для сложных блюд.		
	12 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из птицы		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
ПП.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Содержание</b>	<b>72</b>	
	1 Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		
	2 Разработка ассортимента полуфабрикатов овощей и грибов для сложных блюд;		
	3 Расчет массы овощей и грибов для изготовления полуфабрикатов		
	4 Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.		
	5 Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов, для сложных блюд.		
	6 Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из овощей и грибов		
	7 Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;		
	8 Расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов		

	9	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.		
	10	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд.		
	11	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из мяса		
	12	Разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;		
	13	Расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов		
	14	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.		
	15	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд.		
	16	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы		
	17	Разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;		
	18	Расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов		
	19	Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из птицы предназначенных для последующего приготовления сложных блюд.		
	20	Организация процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы, для сложных блюд.		
	21	Приготовление полуфабрикатов для сложных блюд из птицы		
		<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>			<b>108</b>	
УП.02.01		<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции	1	разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;		
	2	организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок		
	3	приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	4	разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;		
	5	организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы		
	6	приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	7	разработка ассортимента сложных холодных соусов;		
	8	организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов		
		<b>Дифференцированный зачет</b>		
ПП.02.01		<b>Содержание</b>	<b>72</b>	
Организация процесса приготовления и приготовления	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		
	2	разработка ассортимента сложных канапе, легких и сложных холодных закусок;		
	3	расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;		

сложной холодной кулинарной продукции	4	проверка качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок			
	5	организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок			
	6	приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	7	сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок			
	8	контроль качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок			
	9	разработка ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;			
	10	расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	11	проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	12	организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	13	приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	14	оформление и отделка сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	15	контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы			
	16	разработка ассортимента сложных холодных соусов;			
	17	расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов;			
	18	проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов			
	19	организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов			
	20	приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	21	декорирование блюд сложными холодными соусами			
	22	контроль качества и безопасности сложных соусов			
	<b>Дифференцированный зачет</b>				
	<b>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>			<b>144</b>	
	<b>УП.03.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>Содержание</b>		<b>36</b>	
	1	разработка ассортимента сложных супов;			
	2	организации технологического процесса приготовления сложных супов			
	3	приготовление сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	4	разработка ассортимента сложных соусов;			
	5	организация технологического процесса приготовления сложных соусов			
	6	приготовление сложных соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	7	разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;			
	8	организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра			
	9	приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь			
	10	разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы			
	11	организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы			
	12	приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, применяя различные			

		технологии, оборудование и инвентарь		
		<b>Дифференцированный зачет</b>		
ПП.03.01		<b>Содержание</b>	<b>108</b>	
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		
	2	разработка ассортимента сложных супов;		
	3	организации технологического процесса приготовления сложных супов		
	4	приготовление сложных супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	5	сервировка и оформление сложных супов		
	6	контроль безопасности готовых сложных супов		
	7	разработка ассортимента сложных соусов;		
	8	организация технологического процесса приготовления сложных соусов		
	9	приготовление сложных соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	10	декорирование блюд сложными соусами		
	11	контроль безопасности готовой сложных соусов		
	12	разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;		
	13	организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	14	приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	15	сервировка и оформление сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	16	контроль безопасности сложных блюд из овощей, грибов и сыра		
	17	разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		
	18	организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		
	19	приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
	20	сервировка и оформление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		
	21	контроль безопасности готовой сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы		
		<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>ПМ.04</b>			<b>108</b>	
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				
УП.04.01		<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1	разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;		
	2	организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		
	3	приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря		
	4	разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;		
	5	организация технологического процесса сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		



	6	приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	7	разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;			
	8	организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;			
	9	приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	10	организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;			
	11	изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря			
	<b>Дифференцированный зачет</b>				
ПП.04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b>		<b>72</b>		
	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.			
	2	разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;			
	3	организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			
	4	приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	5	оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;			
	6	контроля качества и безопасности сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			
	7	разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;			
	8	организация технологического процесса сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			
	9	приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	10	оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;			
	11	контроля качества и безопасности сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			
	13	разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;			
	14	организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;			
	15	приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря			
	16	оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий;;			
	17	контроля качества и безопасности мелкоштучных кондитерских изделий;			
	18	организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;			
	19	изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря			
		20	оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами		
		<b>Дифференцированный зачет</b>			
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			<b>144</b>		

УП.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<b>Содержание</b>		<b>36</b>
	1	разработка ассортимента сложных холодных десертов	
	2	расчет массы сырья для приготовления холодного десерта;	
	3	приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	4	разработка ассортимента сложных горячих десертов	
	5	расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;	
	6	приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
ПП.05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<b>Содержание</b>		<b>108</b>
	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	
	2	разработка ассортимента сложных холодных десертов	
	3	расчет массы сырья для приготовления холодного десерта;	
	4	приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	5	приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов	
	6	оформление и отделка сложных холодных десертов	
	7	контроль качества и безопасности сложных холодных десертов	
	8	разработка ассортимента сложных горячих десертов	
	9	расчет массы сырья для приготовления сложных горячих десертов;	
	10	приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.	
	11	приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов	
	12	оформление и отделка сложных горячих десертов	
13	контроль качества и безопасности сложных горячих десертов		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
<b>ПМ.06</b> <b>Организация работы структурного подразделения</b>			<b>72</b>
УП.06.01 Организация работы структурного подразделения	<b>Содержание</b>		<b>36</b>
	1	расчёт выхода продукции в ассортименте;	
	2	ведение табеля учета рабочего времени работников	
	3	расчет заработной платы;	
	4	расчет экономических показателей структурного подразделения организации;	
	5	организация рабочих мест в производственных помещениях;	
	6	организация работы коллектива исполнителей;	
	7	разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации;	
8	оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;		
	<b>Дифференцированный зачет</b>		
ПП.06.01 Организация работы структурного подразделения	<b>Содержание</b>		<b>36</b>
	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.	
	2	расчёт выхода продукции в ассортименте;	
	3	ведение табеля учета рабочего времени работников	
	4	расчет заработной платы;	
5	расчет экономических показателей структурного подразделения организации;		

	6	организация рабочих мест в производственных помещениях;		
	7	организация работы коллектива исполнителей;		
	8	разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации;		
	9	оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;		
	<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>ПМ.07</b> <b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар</b>			<b>288</b>	
<b>УП.07.01</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар	<b>Содержание</b>		<b>108</b>	
	1	первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.		
	2	приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		
	3	подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.		
	4	приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.		
	5	приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	6	приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем.		
	7	приготовление бульонов и отваров, простых супов.		
	8	приготовление простых холодных и горячих соусов.		
	9	обработка рыбы с костным скелетом.		
	10	приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		
	11	приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.		
	12	обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы		
	13	приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		
	14	приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.		
	15	приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.		
	16	приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		
	17	приготовление и оформление салатов.		
	18	приготовление и оформление простых холодных закусок.		
	19	приготовление и оформление простых холодных блюд.		
	20	приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.		
	21	приготовление и оформление простых горячих напитков, простых холодных напитков.		
	<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>ПП.07.01</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих Повар	<b>Содержание</b>		<b>180</b>	
	1	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по охране труда и технике безопасности.		
	2	первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.		
	3	приготовление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		
	4	оформление основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов		
	5	подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.		

	6	приготовление и оформление каш и гарниров из круп и риса, простых блюд из бобовых и кукурузы.		
	7	приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий.		
	8	приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога, простых мучных блюд из теста с фаршем.		
	9	приготовление бульонов и отваров, простых супов.		
	10	приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.		
	11	приготовление простых холодных и горячих соусов.		
	12	обработка рыбы с костным скелетом.		
	13	приготовление и подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.		
	14	приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.		
	15	обработка мяса, мясопродуктов и домашней птицы		
	16	приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		
	17	приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов.		
	18	приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы.		
	19	приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями.		
	20	приготовление и оформление салатов.		
	21	приготовление и оформление простых холодных закусок.		
	22	приготовление и оформление простых холодных блюд.		
	23	приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.		
	24	приготовление и оформление простых горячих напитков, простых холодных напитков.		
	<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>ПМ.08</b> <b>Организация</b> <b>кооперативного дела</b> <b>и</b> <b>предпринимательства</b>			<b>36</b>	
<b>ПП.08.01</b> <b>Организация</b> <b>кооперативного дела и</b> <b>предпринимательства</b>	<b>Содержание</b>		<b>36</b>	
	1	выявление ресурсов предприятия, видов предпринимательской деятельности предприятия. Дать их характеристику. Установить основные показатели на предприятии, предпринимательские ресурсы.		
	2	расчет основных показателей: прибыли и рентабельности, основных фондов предприятия, фондоотдачи, численности персонала предприятия		
	3	исследование порядок формирования предпринимательского капитала предприятия; виды, методы и порядок осуществления коммерческих сделок, виды договоров заключенных предприятием с контрагентами.		
	4	исследование источников коммерческой информации, системы ее сбора и анализа на предприятии; внутрифирменных отношений; порядка образования и использования прибыли		
	5	исследование учредительных документов предприятия и пакета документов, необходимого для государственной регистрации юридического лица.		
	6	выявление потребностей (спроса) на товары; реализации маркетинговых мероприятий в соответствии с конъюнктурой		
	7	участие в реализации маркетинговых мероприятий: расширение сети сбытовых точек, активизация рекламы; новая расфасовка и упаковка старого товара, модернизация старого товара , продажа совершенно новых товаров и других, проводимых на данной базе практики в соответствии с планом маркетинговых мероприятий.		
	8	участие в различных маркетинговых коммуникациях, проводимых в организации – базы практики.(реклама,		

		спонсорство, связь с общественностью и др.)		
	9	анализ маркетинговой среды организации-базы прохождения практики.		
	<b>Дифференцированный зачет</b>			
<b>ПДП.00 Производственная практика (преддипломная)</b>			<b>144</b>	
	<b>Содержание</b>		<b>144</b>	
		Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
		Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.		
	3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.		
	4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.		
	6	Организация работы структурного подразделения.		
	<b>Дифференцированный зачет</b>			
		<b>ИТОГО</b>	<b>1152</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **НОРМАТИВНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29
2. - Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ,
3. -Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ.
4. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1,
5. -Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.2008 № 88-ФЗ, с изменениями, внесенными Федеральным законом от 22.07.2010 N 163-ФЗ,
6. -Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» от 24.06.2008 № 90-ФЗ,
7. -Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и ягод»,
8. -Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 18.08.1997 № 1036, с изменениями, утв. постановлениями Правительства РФ от 21.05.2001, 10.05.2007),
9. -Постановление Правительства РФ от 07.06.1999 № 766 «Об утверждении перечня продукции, соответствие которой может быть подтверждено декларацией о соответствии, порядка принятия декларации о соответствии и ее регистрации»,
10. -Сборники технологических нормативов для предприятий общественного питания» в действующей редакции;

11. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
12. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
13. Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы.
14. СанПиН 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» с изменениями № 1 в редакции СанПиН 2.4.1.2791-10 (см. также письмо Роспотребнадзора от 10.01.2013 № 01/25-13-32 "О разъяснениях по применению отдельных норм СанПиН 2.4.1.2660-10")
15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
16. СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей».
17. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
18. СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы» (применяются при изготовлении булочных и мучных кондитерских изделий на пищеблоке образовательного учреждения).
19. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила» (с изменениями и дополнениями № 1 в редакции СП 1.1.2193-07).

#### ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. - Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 373 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. - 4-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).-гриф МО РФ
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина.- 6-е изд., стер. – М.: ИНФРА-М., 2014.-368 с.-гриф УМО
4. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: учеб. пособие / М.П.Могильный.- М.: ДеЛи, 2013.-431 с.-гриф УМЦ

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

5. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебное пособие для НПО/ Т.И. Перетятко.- 7-е изд., перераб. И доп. –М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2013.- 232 с.
6. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие для СПО / В.И. Богушева. – Изд. 4-е, стер. – Ростов н/Д : Феникс, 2013.- 374, : ил.
7. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учеб. пособие для ВПО / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. – М.: магистр : ИНФРА-М, 2012. – 256 с.

8. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учеб. для СПО и ВПО / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2012. 480 с.

#### ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

##### ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

ЭБС Znanium.com  
<http://www.znanium.com>

Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2012. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). -3000 экз.-гриф УМО

Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.-гриф МО РФ

Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с.-гриф

Университетская библиотека online  
<http://biblioclub.ru>

Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания: Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд : учебное пособие / Н.К. Романова, Д.В. Хрундин ; Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет», Федеральное агентство по образованию. - Казань : КГТУ, 2012. - 92 с.-гриф УМО

Мирошниченко, И.В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций : учебное пособие / И.В. Мирошниченко. - М. : А-Приор, 2012. - 158 с.

НЭБ КиберЛенинка

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА  
 Журнал «ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» 2009-2014 гг.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ) ПРАКТИКИ

**Контроль и оценка** результатов освоения программы производственной (профессиональной) практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты практики(приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания)	Формы(в каких видах работ достигаются) и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>ПМ.01 Приобретённый практический опыт:</b> – Разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; – расчет массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;	Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных



<ul style="list-style-type: none"> <li>– организация технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>– подготовка овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>– контроль качества и безопасности подготовленных овощей, мяса, рыбы и домашней птицы;</li> </ul> <p><b>ПМ.01 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>– принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>– обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> </ul>	<p>профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств) Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>
<p><b>ПМ.02 Приобретённый практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>– приготовление сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– сервировка и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– декорирование блюд сложными холодными соусами;</li> <li>– Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul> <p><b>ПМ.02 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>– использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– безопасно пользоваться производственным инвентарем</li> </ul>	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств) Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>

<p>и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li> </ul>	
<p><b>ПМ.03 Приобретённый практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> </ul> <p><b>ПМ.03 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li> </ul>	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств)</p> <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>
<p><b>ПМ.04 Приобретённый практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>– организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских</li> </ul>	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и</p>

<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>– оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– контроль качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>– организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>– оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> </ul> <p><b>ПМ.04 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>– выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>– определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>– применять коммуникативные умения;</li> <li>– выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>– определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>	<p>самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств) Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>
<p><b>ПМ.05 Приобретённый практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>– приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>– приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>– оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– контроль качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><b>ПМ.05 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– органолептически оценивать качество продуктов;</li> </ul>	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– проводить расчеты по формулам;</li> <li>– выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>– выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>– оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>– оформлять документацию;</li> </ul>	<p>образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств)  Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>
<p><b>ПМ.06 Приобретённый практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планирование работы структурного подразделения (бригады);</li> <li>– оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>– принятие управленческих решений;</li> </ul> <p><b>ПМ.06 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>– вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>– рассчитывать заработную плату;</li> <li>– рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>– организовывать рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>– организовывать работу коллектива исполнителей;</li> <li>– разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>– оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> </ul>	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств)  Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>
<p><b>ПМ.07 Приобретённый практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов</li> <li>– подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</li> <li>– приготовления основных супов и соусов</li> <li>– обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы</li> </ul>	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– обработки сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы</li> <li>– иметь практический опыт: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок</li> <li>– приготовления сладких блюд; приготовления напитков</li> </ul> <p><b>ПМ.07 освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;</li> <li>– проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</li> <li>– проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов</li> <li>– проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд</li> <li>– проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; оценивать качество готовых блюд</li> <li>– проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления</li> </ul>	<p>самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств)</p> <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>
--	--

<p>холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд</li> </ul>	
<p><b>ПМ.08 Приобретённый практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– создания и организации кооперативного дела и предпринимательства</li> </ul> <p><b>ПМ.08 Освоенные умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять миссию, цели и задачи организации кооперативного дела и предпринимательства;</li> <li>– выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, выбирать сферу деятельности;</li> <li>– применять основные технологии коллективной генерации идей;</li> <li>– обладать стратегическим видением в своем предметном поле деятельности;</li> <li>– применять законы развития в своем предметном поле;</li> <li>– применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования целесообразности выбранной деятельности;</li> <li>– создать свою востребованность и спрос на себя, свои продукты, услуги</li> <li>– разрабатывать маркетинговую стратегию кооперативного дела;</li> <li>– реализовывать клиентоориентированный подход в деятельности;</li> <li>– осуществлять эффективные внешние и внутренние коммуникации;</li> <li>– разрабатывать структуру бизнес-плана;</li> <li>– осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;</li> <li>– разрабатывать и проводить бизнес-презентацию;</li> <li>– применять законодательные акты при организации кооперативного дела;</li> <li>– выбирать организационно-правовую форму предпринимательства;</li> <li>– оформлять документы для организации и ведения кооперативного дела;</li> <li>– обосновывать выбор оптимальной системы налогообложения;</li> <li>– заключать гражданско-хозяйственные договоры для ведения кооперативного дела, малого и среднего бизнеса;</li> </ul>	<p>Оценка результатов освоения профессионального модуля: способность выполнения конкретных профессиональных задач во время учебной и производственной практики (планирование и самостоятельное выполнение работ, решение проблемных задач; выполнение работ по образцу, инструкции или под руководством; узнавание ранее изученных объектов и свойств)</p> <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: при выполнении работ на различных этапах производственной практики, дифференцированный зачет по разделу практики</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– отбирать персонал с учетом требований организации;</li> <li>– формировать организационную структуру и корпоративный имидж кооперативного дела;</li> <li>– планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска;</li> <li>– налаживать и поддерживать систему эффективной 3-Д оценки;</li> <li>– определять экономические показатели эффективности деятельности;</li> <li>– владеть инструментами самоменеджмента;</li> <li>– сохранять преимущества дела (кооперативного), модернизируя его.</li> </ul>	
<p><b>ПДП.00</b>  <b>Производственная практика (преддипломная)</b></p> <p>По теме дипломной работы</p>	<p>Закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, на основе знакомства с опытом работы конкретного предприятия (организации) в области технологии приготовления всех видов сложной кулинарной и кондитерской продукции;  Применение в процессе преддипломной практики приобретенных общих и профессиональных компетенций  Сбор, обобщение, анализ материалов для выполнения дипломной работы и выводы, предложения по совершенствованию работы на предприятии (подразделении),</p>